

年年岁岁月相似 岁岁年年饼不同

文 / 本刊主笔 孙双双

俗话说：“八月十五月正圆，中秋月饼香又甜”。古往今来，每逢中秋佳节，一家人聚在一起赏月、吃月饼成为中华民族过中秋的习俗，寄托人们对吉祥、团圆的美好祝愿。如今，随着时代的发展，品饼赏月，谈天说地的过节仪式依旧不变，而月饼样式和流派却已经发生了日新月异的变化。

月饼的前世今生

月饼，又称胡饼、宫饼、小饼、月团、团圆饼等，是古代中秋祭拜月神的供品，沿传至今，经过了漫长的历史变迁。

据史料记载，早在殷、周时期，江、浙一带就有一种纪念太师闻仲的边薄心厚的“太师饼”，这是我国月饼的“始祖”。汉代张骞出使西域时，引进芝麻、胡桃为辅料，这时便出现了以胡桃仁为馅的圆形饼，名曰“胡饼”。

到了唐代，民间已有从事生产的饼师，京城长安（西安）也开始出现糕饼铺。据说，有一年中秋之夜，唐玄宗和杨贵妃赏月吃胡饼时，唐玄宗嫌“胡饼”名字不好听，杨贵妃仰望皎洁的明月，脱口而出“月饼”，从此“月饼”的名称便在民间逐渐流传开。



北宋皇家中秋节喜欢吃“宫饼”，民间俗称为“小饼”、“月团”。苏东坡有诗云：“小饼如嚼月，中有酥和怡。”到了明代，中秋吃月饼才在民间逐渐流传。当时，心灵手巧的饼师常把与月亮有关的神话故事如嫦娥奔月等制为图案印在月饼上，月饼逐渐成为百姓青睐的中秋美食。

清代时候，月饼的制作工艺有了较大提高，品种也不断增加。随着人们制作月饼经验的日益丰富，市场上月饼的种类也层出不穷，工艺越来越讲究。

过去，广式、苏式、京式、潮式月饼四分天下。到了近代，随着生活品质的提升，人们开始在月饼馅料里做文章，肉馅的、水果馅的、素馅的五花八门，堪称“月饼包一切”。

月饼工艺的进阶之旅

古人吃的“月饼”，和我们今天吃的月饼稍显不同。

虽然苏轼的“小饼如嚼月，中有酥和饴”，就已经把饼和月结合在一起了。但当时的“月饼”和其他祭祀面食一样，普遍采用了中国人擅长的蒸煮烹饪，绝不是现在酥软焦香的模样——也许，把那时的“月饼”视为包子更贴切。

到了明代，采用烤制的方式才基本确定。当时的月饼颇大，叫做“太饼”，八月十五，一家老小在庭院里赏月，共同分食，成为团圆的象征。

清代发明出了分层起酥的工艺——用油酥与水油皮繁复交叠擀压，经过烘烤，得到层层叠叠的起酥，一碰掉屑，一咬满口化渣的酥饼。由于不易长途运输，且容易变质，这种酥饼常常局限于某个地区。在遇上本地特产馅料后，它的名字就变成了苏式月饼、徽式月饼、秦式月饼、宁波月饼、潮汕酥饼……

其中最珍贵的，反而是今天最常见的五仁月饼。

清代诗人、美食家袁枚在《随园食单》里说：“酥皮月饼，以松仁、核桃仁、瓜子仁和冰糖、猪油作馅，食之不觉甜而香松柔腻，迥异寻常”。那时候，吃得起坚果和冰糖是富贵的象征。《红楼梦》中，只有一家之长的贾母才能吃到“内造瓜仁油松瓢月饼”。

现代月饼出现的标志，则是碱皮的诞生。在油皮饼的基础上，进一步加入了糖浆和碱。一方面，糖浆让烘烤后的月饼带着漂亮的棕红色泽，延长了保质期；另一方面，碱使月饼获得松软口感，同时增强筋力，使得饼皮更薄、承载的馅料更多，也更容易运输。

月饼流派的江湖“内卷”

过去，广式、苏式、京式、潮式月饼四分天下。到了近代，随着生活品质的提升，人们开始在月饼馅料里做文章，肉馅的、水果馅的、素馅的五花八门，堪称“月饼包一切”。到底哪家月饼能够在江湖内卷中拔得头筹，成为月饼界扛把子，仍需市场和时间的验证。

广式月饼。广东地区很早就有中秋食月饼的古老传统，但是目前为大众熟知的莲蓉陷月饼才是广式月饼的“定型”之作。创建于1889年的广州莲香楼是莲蓉月饼的出生地，当时的制饼师傅陈维清，在莲子煲的糖水中偶得灵感，遂以莲子为主要原料做成莲蓉馅料月饼，首开广式月饼以莲蓉为陷的先例。

如今，香港的顶级月饼有荣华的双黄莲蓉月饼，在传统的莲蓉陷内，加上金灿灿的咸蛋黄，口感丰富，成为经典；半岛流心月饼，半液态奶黄，加热后吃最美味；大班冰皮月饼，算是非传统的新潮月饼，具有冰激凌和豆糕的双重风味，其超梦幻的各色外形也使其成为送礼佳品。此外，还有最近几年开始流行的星巴克月饼、美心雪兔冰皮月饼等。

苏式月饼。苏式月饼源于苏州的苏式糕点，受到江浙地区人民的喜爱，皮层酥松，色泽美观，馅料肥而不腻，口感酥酥。比起松软的广式月饼，外酥里松的苏式月饼更是别有一番风味。“小饼如嚼月，中有酥和饴”说的就是苏式月饼。

苏式月饼的制作技艺源于唐朝，盛于宋朝。直至清乾隆三十八年，稻香村的出现，这项技艺才开始真正被收集、整理、改良、创新、传播。有文字记载的传承艺人可以追溯到清朝末年吴金堂一代。一块儿小小的苏式月饼，包含了选料、初加工、擦馅、制皮、制酥、包酥、包馅、成型、盖

章、烘烤、包装等十几道工序，仅制作器具就包含刮刀、油光纸、烤盘、木炭基杉木盒等。与广式月饼不同，苏式月饼在制作过程中没有任何模具，因而看起来相似的苏式月饼，每一个似乎又有着说不出的别致。

如今，凭借着独特的口感，苏式月饼得到了全面的发展。文化、情感、智慧就这样在一个个小小的苏式月饼中传承下来，从古至今。

京式月饼。京式月饼起源于京津及周边地区，是北京乃至北方月饼的代表。京式月饼是混糖类，就是把油、糖、面混合在一起做成的饼皮，包的馅基本是拌制的，不需要高温炒，只要把料拌合在一起就行了，而且馅的原料用得比较多的是冰糖、青红丝、核桃仁、瓜仁，加油和熟面粉。

京式月饼的口味偏硬、纯甜，甜度适中，喜用麻油，口味清甜，口感酥松，和南方的月饼其实还是有着很大的不同。其主要特点是甜度及皮馅比适中，重用麻油，口味清甜，口感脆松。主要产品有北京稻香村的自来红月饼、自来白月饼、五仁月饼等。

潮式月饼。潮式月饼又称朥饼。朥字在潮汕方言中指猪油，简言之，用猪油掺面粉作皮，包甜馅烤焙熟的饼，便是朥饼。

朥饼是广东省潮汕地区传统糕点。按照口味分类，主要品种有绿豆沙月饼、乌豆沙月饼、水晶月饼、芋饼等；按照做法分类，使用猪油的被称作朥饼；拌花生油的被称作清油饼。一般把潮州本上制作的、具有浓郁潮州乡土特色的月饼都称为朥饼。

在口感上，潮式月饼属酥皮类饼食，皮酥馅细，油不肥舌，甜不腻口。吃法上也尤为讲究。广东人吃月饼时需佐以清茶，吃咸月饼以喝乌龙茶

为宜，吃甜月饼以饮花茶为佳。一则可解油腻、助消化，二则细嚼慢咽，增味助兴，清新雅致。

除了以上四个主要流派以外，月饼界也开始玩出新潮，玩出花样。尤其是新式月饼的出现，更成为月饼江湖的浓重一笔。

新式月饼。新式月饼的独特之处在于新，如流心月饼、冰皮月饼、巧克力月饼等。在月饼馅的使用上，新式月饼更加大胆，更能满足消费者多种口味需求，许多爆款、网红款的新式月饼开始出现。

流心月饼分为精品流心月饼、雪媚娘奶黄流心月饼、低脂（雪媚娘）奶黄流心月饼三大类，其中精品流心奶黄月饼是近几年的经典销售王。因其个头小巧，里面充满的奶黄馅、流心馅，搭配烘烤出的金黄色泽奶黄皮的诱人外表，成为时下经典爆款品。

冰皮月饼是以冰皮粉为主要原料制作而成，混合着其他的食材，形成了今天的冰皮月饼。目前，随着冰皮月饼的火热，冰皮月饼的口味也逐步增多。目前市面上比较有名的有抹茶味、榴莲味、话梅味、芒果味等。

近年来，巧克力月饼中比较火爆的是星巴克推出的经典款海盐焦糖意式咖啡风味月饼。2021年，星巴克中国食品专家团队又全新推出了比利时黑巧碧根果月饼，丰富巧克力月饼形式。此外，西点大师叶卫携手糖艺大师张家清，共同打造的国风巧克力月饼，也将成为当下巧克力月饼的热捧产品。

此外，据《2020年中国月饼市场与消费者行为研究报告》显示，最受年轻群体关注的特殊口味月饼分别是螺蛳粉味月饼、辣子鸡月饼、辣条月饼、韭菜月饼、珍珠奶茶月饼。■

新式月饼的独特之处在于新，如流心月饼、冰皮月饼、巧克力月饼等。在月饼馅的使用上，新式月饼更加大胆，更能满足消费者多种口味需求，许多爆款、网红款的新式月饼开始出现。